HK764070FB

NL	KOOKPLAAT	GEBRUIKSAANWIJZING	2
EN	HOB	USER MANUAL	17
FR	TABLE DE CUISSON	NOTICE D'UTILISATION	31
DE	KOCHFELD	BENUTZERINFORMATION	47

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

VOOR PERFECTE RESULTATEN

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

ACCESSOIRES EN VERBRUIKSARTIKELEN

In de AEG webshop vindt u alles wat u nodig heeft om al uw apparaten van AEG mooi te houden en perfect te laten functioneren. Ook vindt u hier een groot aantal accessoires die zijn ontworpen en gebouwd volgens de hoge kwaliteitsnormen die u verwacht, van speciaal kookgerei tot bestekmandjes en van flessenhouders tot waszakken...

Bezoek onze webshop op
www.aeg-electrolux.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

INHOUD

4 Veiligheidsinformatie
5 Montage-instructies
7 Beschrijving van het product
9 Bedieningsinstructies
13 Nuttige aanwijzingen en tips
14 Onderhoud en reiniging
15 Problemen oplossen
16 Milieubescherming

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende symbolen gebruikt:

⚠
Belangrijke informatie over uw persoonlijke veiligheid en informatie over het voorkomen van schade aan het apparaat.

ℹ
Algemene informatie en tips

Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden

Downloaded from www.vandenborre.be

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Lees voor uw eigen veiligheid en correcte werking van het apparaat eerst deze handleiding aandachtig door, alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Bewaar deze instructies altijd bij het apparaat, ook wanneer u het verplaatst of verkoopt. Gebruikers moeten volledig op de hoogte zijn van de bediening en veiligheidsfuncties van het apparaat.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

WAARSCHUWING!
Mensen, met inbegrip van kinderen, met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, mogen dit apparaat niet gebruiken. Zij moeten onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik van dit apparaat van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen. Gevaar voor verstikking of lichamelijk letsel.
- Houd kinderen tijdens en na het gebruik uit de buurt van het apparaat, totdat het apparaat afgekoeld is.

WAARSCHUWING!
Om te voorkomen dat kleine kinderen of dieren per ongeluk het apparaat inschakelen, adviseren wij de kinderbeveiliging te activeren.

Veiligheid tijdens gebruik

- Verwijder al het verpakkingsmateriaal, stickers en folie van het apparaat voordat u het in gebruik neemt.
- Zet de kookzones op "uit" na ieder gebruik.
- Gevaar voor brandwonden! Leg geen bestek of deksels op de kookplaat; deze kunnen zeer heet worden.

WAARSCHUWING!
Brandgevaar! Te hete vetten en oliën kunnen snel in brand vliegen.

Gebruik conform de voorschriften

- Controleer het apparaat altijd tijdens gebruik.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik!
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Plaats geen brandbare vloeistoffen, licht ontvlambare materialen of voorwerpen die kunnen smelten (bijv. plastic of aluminium) op of in de buurt van het apparaat.
- Pas op als u het apparaat aansluit in de buurt van een stopcontact. Voorkom contact tussen de elektrische verbindingen en het apparaat of heet kookgerei. Voorkom dat elektrische verbindingen verstrikt raken.

Voorkomen van schade aan het apparaat

- Als er voorwerpen of pannen op het glaskeramiek vallen, kan het oppervlak beschadigd raken.

Downloaded from www.vanenborre.be

- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Verplaats ze niet over het oppervlak.
- Laat pannen niet droogkoken om beschadiging van de pan en het glaskeramiek te voorkomen.
- Gebruik de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Leg geen aluminiumfolie op het apparaat.

WAARSCHUWING!
Als er een scheur in het oppervlak zit, haalt u de stekker uit het stopcontact om elektrische schokken te voorkomen.

MONTAGE-INSTRUCTIES

Noteer, voor de installatie, het serienummer (ser. nr.) op het typeplaatje.**Het typeplaatje van het apparaat bevindt zich aan de onderkant van de behuizing.**

Modell HK764070FB		Prod.Nr. 949 595 123 00
Typ 58 HDD 70 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,5 kW
AEG		

De veiligheidsinstructies

WAARSCHUWING!
Lees deze zorgvuldig!
Controleer of het apparaat niet beschadigd is tijdens het transport. Sluit geen beschadigd apparaat aan. Neem indien nodig contact op met de leverancier.
Alleen een geautoriseerde onderhoudstechnicus kan dit apparaat installeren, aansluiten of repareren. Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
Inbouwapparaten mogen alleen worden gebruikt nadat zij ingebouwd zijn in geschikte inbouwunits of werkbladen die aan de normen voldoen.
Wijzig de specificaties van het product of het product zelf niet. Gevaar voor letsel en schade aan het apparaat.
De wetten, voorschriften, richtlijnen en normen die van kracht zijn in het land waar het apparaat wordt gebruikt dienen in acht genomen te worden (veiligheidsvoorschriften, correcte recycling overeenkomstig de voorschriften, veiligheidsvoorschriften met betrekking tot elektrische installaties, enz.)!
Houd de minimumafstanden naar andere apparaten en units in acht!
Tijdens de installatie moet een schokbescherming zijn aangebracht, bijv. lades mogen alleen worden aangebracht als er onder het apparaat een beschermende vloer aanwezig is!
De uitgezaagde oppervlakken van het werkblad moeten beschermd worden tegen vocht met een geschikte afdichting!
Het juiste afdichtmiddel moet worden gebruikt om de opening tussen het apparaat en het werkblad af te dichten!
Bescherm de onderkant van het apparaat tegen stoom en vocht, bijv. van een afwasmachine of oven!
Installeer het apparaat niet naast deuren of onder ramen! Als u zich hier niet aan houdt, kan het bij het openen van deuren of ramen gebeuren dat er hete pannen van het apparaat worden geduwd.

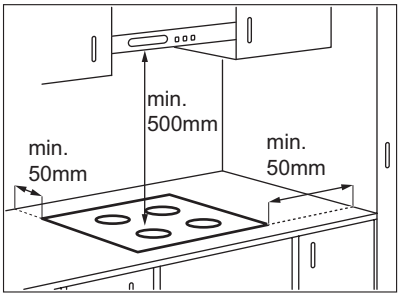
Downloaded from www.vandenborre.be

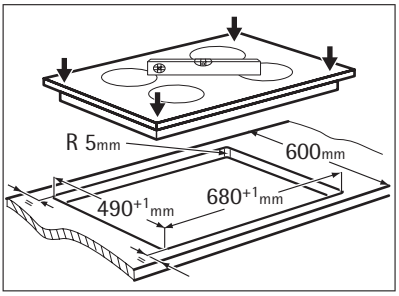
WAARSCHUWING!
Risico van verwonding door elektrische stroom. Volg de instructies voor de elektrische aansluitingen nauwkeurig op.

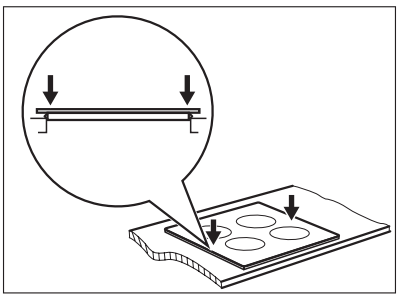
- De netaansluiting staat onder stroom.
- Schakel de stroomtoevoer naar de netaansluiting uit.
- Garandeer de schokbescherming door een vakkundige inbouw.
- Loszittende en onvakkundig aangebrachte stekkerverbindingen kunnen oververhitting van de aansluiting veroorzaken.
- Laat de aansluitingen in de klemmen correct installeren door een gekwalificeerde elektricien.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- In het geval van een eenfase- of tweefase-aansluiting, moet het geschikte netsnoer van het type H05BB-F Tmax. 90°C (of hoger) worden gebruikt.
- Vervang een voedingskabel door een speciale kabel (type H05BB-F Tmax 90°C of hoger). Neem contact op met een klantenservice bij u in de buurt.

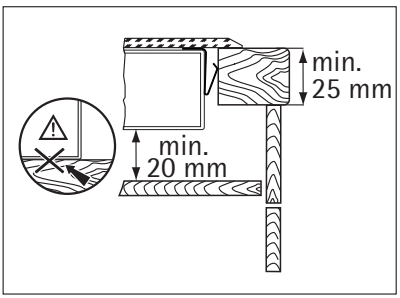
Het apparaat moet met een poolschakelaar op een elektrisch circuit zijn aangesloten, met een contactopening van minstens 3 mm, zodat het apparaat te allen tijde uitgeschakeld kan worden.
U moet beschikken over de correcte isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Montage

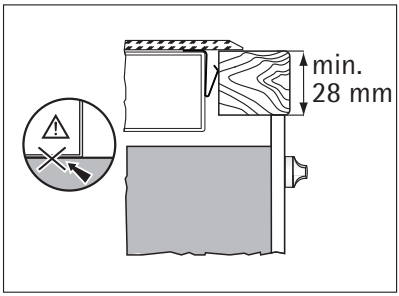




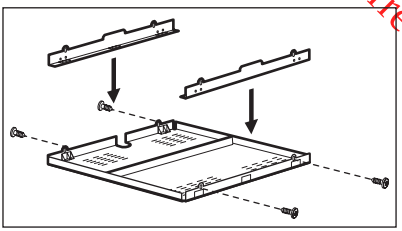




Downloaded from www.vandenborre.be

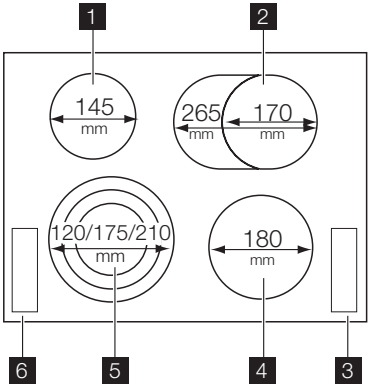


Als u een beschermdoos gebruikt (extra accessoire), dan is een beschermmat onder het apparaat niet nodig.



BESCHRIJVING VAN HET PRODUCT

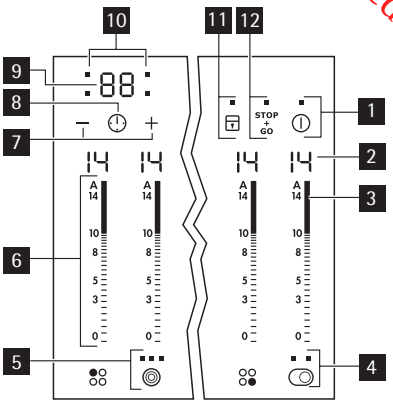
Algemeen overzicht



1 Kookzone 1200 W
2 Ovale braadzone 1400/2200 W
3 Bedieningspaneel
4 Kookzone 1800 W
5 Drievoudige kookzone 800/1600/2300 W
6 Bedieningspaneel

Downloaded from www.vandenborre.be

Indeling bedieningspaneel



Gebruik de tiptoetsen om het apparaat te bedienen. De displays, indicatielampjes en geluiden tonen welke functies worden gebruikt.

	tiptoets	functie
1	⏻	Schakelt het apparaat in en uit.
2	Kookstanddisplay	Geeft de kookstand weer.
3	A	Het schakelt de functie Automatisch opwarmen in.
4	◯	Het schakelt de buitenste ring in en uit.
5	◎	Het schakelt de buitenste ringen in en uit.
6	Bedieningsstrip	Kookstand instellen.
7	+ / −	Verhoogt of verlaagt de tijdsinstelling.
8	⏲	Het stelt de kookzone in.
9	Timerdisplay	Geeft de tijd in minuten weer.
10	Timerindicatie van de kookzones	Geeft aan voor welke zone u de tijd instelt.
11	🔒	Vergrendelt en ontgrendelt het bedieningspaneel.
12	STOP + GO	Schakelt de functie STOP+GO in en uit.

Kookstanddisplays

Display	Beschrijving
0	De kookzone is uitgeschakeld.
1 - 14	De kookzone wordt gebruikt.
u	De STOP + GO -functie werkt.
A	De functie Automatisch opwarmen werkt
E + cijfer	Er is een storing.

Downloa .vandenborre.be

Display	Beschrijving
H / H / H	OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie): door gaan met koken / warmhouden / restwarmte.
L	De functie vergrendeling/kinderbeveiliging werkt.
-	De functie Automatische uitschakelen is in werking getreden.

OptiHeat Control (3 staps restwarmte-indicatie)

WAARSCHUWING!
H / H / H Verbrandingsgevaar door restwarmte!

OptiHeat Control geeft het niveau van de restwarmte aan.

BEDIENINGSINSTRUCTIES

In- en uitschakeling

Raak ⏻ 1 seconde aan om het apparaat in- of uit te schakelen.

Automatisch uitschakelen

De functie schakelt het apparaat automatisch uit als:

- Alle kookzones uitgeschakeld zijn (0).
- U de kookstand niet instelt nadat u het apparaat hebt ingeschakeld.
- U iets knoeit of langer dan 10 seconden iets op het bedieningspaneel legt (een pan, een doek, etc.). Het geluid klinkt enige tijd en het apparaat wordt uitgeschakeld. Verwijder het voorwerp of reinig het bedieningspaneel.
- U een kookzone niet uitschakelt of de kookstand verandert. Na enige tijd gaat - branden en wordt het apparaat uitgeschakeld. Zie de tabel.

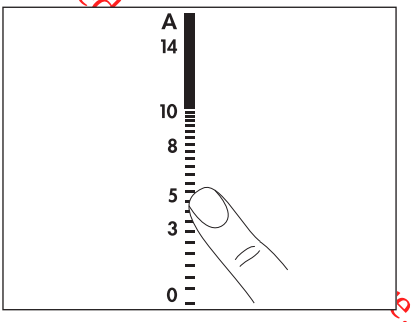
De tijden voor Automatisch uitschakelen

Temperatuurinstelling	u, 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
De kookzone wordt uitgeschakeld na	6 uur	5 uur	4 uur	1,5 uur

Downloaded

De kookstand

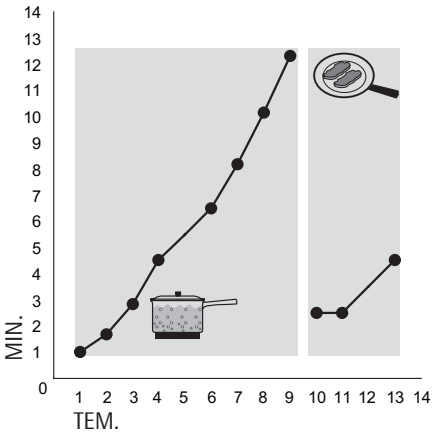
Raak de bedieningsstrip aan bij de gewenste kookstand. Stel deze indien gewenst hoger of lager in. Laat niet los voordat de juiste kookstand is bereikt.



In- en uitschakelen van de buitenste ringen

Het verwarmingsvlak kan worden aangepast aan de grootte van het kookgerei.
Raak sensorveld ◎ / ◯ aan om de buitenste ring in te schakelen. Het controlelampje gaat branden Voor meer buitenste verwarmingskringen hetzelfde sensorveld opnieuw aanraken. Het bijbehorende controlelampje gaat branden.
Voer de procedure opnieuw uit om de buitenste ring uit te schakelen. Het controlelampje gaat uit.

Automatisch opwarmen



U kunt de gewenste kookstand sneller verkrijgen als u de functie Automatisch opwarmen inschakelt. Deze functie schakelt even de hoogste kookstand in (zie de afbeelding) en verlaagt dan naar de gewenste kookstand.
De functie Automatisch opwarmen starten voor een kookzone:

1. A aanraken ([A] verschijnt op de display).
2. Raak meteen de benodigde warmteinstelling aan. Na 3 seconden verschijnt [A] op het display.

Wijzig de kookstand om de functie te stoppen.

Downloaded from www.vandenborre.be

Timer

Timer met aftelfunctie

Gebruik de timer met aftelfunctie om in te stellen hoe lang de kookzone wordt gebruikt voor slechts deze ene keer.
Stel de timer met aftelfunctie in nadat de kookzone is geselecteerd.
U kunt de kookstand vóór of na het instellen van de timer selecteren.

- **Voor het afstellen van de kookzone:** raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **De timer met aftelfunctie activeren:** Raak + van de timer aan om de tijd in te stellen (00 - 99 minuten). Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd afgeteld.
- **Resterende tijd zien:** stel de kookzone in met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone start te snel. Het display geeft de resterende tijd aan.
- **De teller met aftelfunctie wijzigen:** Stel de kookzone in met ⏲ raak + aan, of — .
- **De timer uitschakelen:** stel de kookzone in met ⏲ . Raak — aan. De resterende tijd telt terug tot 00 . Het indicatielampje van de kookzone gaat uit. Om de kookzone uit te schakelen kunt u ook + en — gelijktijdig aanraken.

Als de afteltijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 . De kookzone wordt uitgeschakeld.

- **Het geluid stoppen:** aanraken ⏲

CountUp Timer (De timer met optelfunctie)

Gebruik CountUp Timer om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt.

- **Voor het afstellen van de kookzone (als meer dan één kookzone werkt):** raak ⏲ meerdere malen aan tot het lampje van de gewenste kookzone brandt.
- **Voor het inschakelen van CountUp Timer:** raak — van de timer UP gaat branden. Als het lampje van de kookzone langzaam knippert, wordt de tijd opgeteld. De display schakelt tussen UP en getelde tijd (minuten).
- **Om in de gaten te houden hoelang de kookzone werkt:** stel de kookzone in met ⏲ . Het indicatielampje van de kookzone gaat snel knipperen. Het display geeft de tijd aan die de kookzone werkt.
- **Voor het uitschakelen van CountUp Timer:** stel de kookzone in met ⏲ en raak + of — aan voor het inschakelen van de timer. Het indicatielampje van de kookzone gaat uit.

Kookwekker

U kunt de timer als **Kookwekker** gebruiken als de kookzones uitgeschakeld zijn. Raak ⏲ aan. Raak + of — van de timer aan om de tijd in te stellen. Als de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en knippert 00 .

- **Het geluid stoppen:** aanraken ⏲

STOP+GO

De STOP+GO -functie stelt alle kookzones in op de laagste instelling (∪).
Als STOP+GO in werking is, kunt u de warmte-instelling niet wijzigen.
STOP+GO stopt de timerfunctie niet.

- **Voor het inschakelen** van deze functie, raakt u STOP+GO aan. Het symbool ∪ gaat branden.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Raak voor het uitschakelen van deze functie STOP+GO aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.

Slot

Wanneer de kookzones in gebruik zijn, kunt u het bedieningspaneel vergrendelen, maar niet ⏻. Hiermee wordt voorkomen dat de kookstand per ongeluk wordt veranderd.
Stel eerst de kookstand in.
Raak om deze functie te starten ⊡ aan. Het symbool L verschijnt gedurende vier seconden. De timer blijft aan.
Raak om deze functie te stoppen ⊡ aan. De kookstand die u eerder hebt ingesteld, wordt weergegeven.
Als u het apparaat stopt, stopt deze functie ook.

De kinderbeveiliging

Deze functie voorkomt dat het apparaat onbedoeld wordt gebruikt.

De kinderbeveiliging inschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. Stel geen kookstand in.
- Raak ⊡ 4 seconden aan. Het symbool L gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging uitschakelen

- Schakel het apparaat in met ⏻. Stel geen kookstand in. Raak ⊡ 4 seconden aan. Het symbool 0 gaat branden.
- Schakel het apparaat uit met ⏻.

De kinderbeveiliging gedurende een kooksessie onderdrukken

- Schakel het apparaat in met ⏻. Het symbool L gaat branden.
- Raak ⊡ 4 seconden aan. Stel de kookstand in binnen 10 seconden. U kunt het apparaat bedienen.
- Als u het apparaat uitschakelt met ⏻, treedt de kinderbeveiliging weer in werking.

OffSound Control (In- en uitschakelen van de geluiden)

Uitschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak ⊡ 3 seconden aan. 60 gaat aan, het geluid is aan. Raak + aan, 61 gaat aan, het geluid is uit.
Als deze functie is ingeschakeld, kunt u alleen de geluiden horen als:

- u ⏻ aanraakt
- de kookwekker af gaat
- de Timer met aftelfunctie gaat af
- als u iets op het bedieningspaneel plaatst.

Inschakelen van de geluiden

Schakel het apparaat uit.
Raak ⏻ 3 seconden aan. De displays gaan aan en uit. Raak ⊡ 3 seconden aan. 61 gaat aan, omdat het geluid uit staat. Raak + aan, 60 gaat aan. Het geluid is aan.

Downloaded from www.vandenborre.be

NUTTIGE AANWIJZINGEN EN TIPS

Kookgerei

- De bodem van het kookgerei moet zo dik en vlak mogelijk zijn.
- Kookgerei gemaakt van geëmailleerd staal of met aluminium of koperen bodems, kunnen tot verkleuringen leiden van de glazen keramische kookplaat.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd een deksel op de pan.
- Zet de pan op de kookzone voordat u deze inschakelt.
- Schakel voor het einde van de bereidingstijd de kookzones uit, om gebruik te maken van de restwarmte.
- De bodems van de pannen en kookzones dienen dezelfde afmeting te hebben.

Öko Timer (Eco-timer)

Om energie te besparen schakelt het verwarmingselement van de kookzone eerder uit dan het signaal van de timer met aftelfunctie klinkt. Het verschil in werkingstijd hangt af van het niveau van de kookstand en de tijd dat u kookt.

Voorbeelden van kooktoepassingen

De gegevens in de volgende tabel dienen slechts als richtlijn.

Temperatuurinstelling	Gebruik om:	Tijdsinstelling	Tips
⏑ 1	Bereide gerechten warmhouden	zoals nodig	Een deksel op de pan doen
1-3	Hollandaisesaus, smelten: boter, chocolade, gelatine	5-25 min	Van tijd tot tijd mengen
1-3	Stollen: luchtige omeletten, gebakken eieren	10-40 min	Met deksel bereiden
3-5	Zachtjes aan de kook brengen van rijst en gerechten op melkbasis, reeds bereide gerechten opwarmen	25-50 min	Voeg minimaal twee keer zo veel vocht toe als rijst, gerechten op melkbasis regelmatig roeren.
5-7	Stomen van groenten, vis en vlees	20-45 min	Een paar eetlepels vocht toevoegen.
7-9	Aardappelen stomen	20-60 min	Gebruik max. ¼ l water voor 750 g aardappelen.
7-9	Bereiden van grotere hoeveelheden voedsel, stoofschotels en soepen	60-150 min	Tot 3 l vloeistof plus ingrediënten.

Downloa

Tem-pera-tuurin-stelling	Gebruik om:	Tijdsin-stelling	Tips
9-12	Lichtjes braden: kalfsoester, cordon bleu van kalfsvlees, koteletten, rissoles, worstjes, lever, roux, eieren, pannenkoeken, donuts	zoals nodig	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
12-13	Door-en-door gebraden, opgebakken aardappelen, lendenbiefstukken, steaks	5-15 min	Halverwege de bereidingstijd omdraaien.
14	Aan de kook brengen van grotere hoeveelheden water, pasta koken, aanbraden van vlees (goulash, stoofvlees), frituren van friet.		

e.be

Informatie over acrylamides

Belangrijk! Volgens recente wetenschappelijke informatie kan het intensief bruinen van levensmiddelen (met name in producten die zetmeel bevatten), een gezondheidsrisico vormen tengevolge van acrylamides. Om die reden adviseren wij levensmiddelen zoveel mogelijk bij lage temperaturen gaar te laten worden en de gerechten niet te veel te bruinen.

ONDERHOUD EN REINIGING

Reinig het apparaat telkens na gebruik
Gebruik altijd kookgerei met een schone bodem.

WAARSCHUWING!
De scherpe voorwerpen en de schuurmiddelen kunnen het apparaat beschadigen.
Het reinigen van het apparaat met een stoom- of hogedrukreiniger is om veiligheidsredenen niettoegestaan.

Krassen of donkere vlekken in de glaskeramiek hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

Vuil verwijderen:

1. – **Verwijder direct:**gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten. Anders kan het vuil het apparaat beschadigen. Gebruik een speciale schraper voor de glazen plaat. Plaats de schraper schuin op de glazen plaat en verwijder resten door het blad over het oppervlak te schuiven.
   – **Verwijder nadat het apparaat voldoende is afgekoeld:**kalkvlekken, waterkringen, vetvlekken, glimmende metaalachtige verkleuringen. Gebruik een speciaal schoonmaakmiddel voor glaskeramiek of roestvrij staal.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

Downloaded fr

PROBLEMEN OPLOSSEN

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
U kunt het apparaat niet inschakelen of bedienen.	• Schakel het apparaat opnieuw in en stel de kookstand binnen 10 seconden in. • U hebt twee of meer sensorvelden tegelijk aangeraakt. Raak slechts één sensorveld tegelijk aan. • De kinderbeveiliging of toetsblokkering Stop+Go is actief. Zie het hoofdstuk Gebruiksaanwijzing. • Er bevindt zich water of vetspatten op het bedieningspaneel. Reinig het bedieningspaneel.
Er klinkt een geluid en het apparaat wordt uitgeschakeld. Er klinkt een geluid als het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt een of meer sensorvelden afgedekt. Verwijder het voorwerp van de sensorvelden.
Het apparaat wordt uitgeschakeld.	U hebt iets op de ⏻ gezet. Verwijder het object van het sensorveld.
De restwarmte-indicator gaat niet aan.	De kookzone is niet heet, omdat hij slechts kortstondig is bediend. Als de kookzone heet moet zijn, neem dan contact op met de klantenservice.
De automatische opwarmfunctie start niet.	• De kookzone geeft nog steeds restwarmte af. Laat de kookzone voldoende afkoelen. • De hoogste kookstand is ingesteld. De hoogste kookstand heeft hetzelfde vermogen als de automatische opwarmfunctie.
U kunt de buitenste ring niet inschakelen.	Schakel eerst de binnenste ring in.
De sensorvelden worden warm.	De pan is te groot of staat te dicht bij de bediening. Plaats groter kookgerei op de achterste kookzones indien nodig.
Er klinkt geen signaal wanneer u de sensorvelden van het bedieningspaneel aanraakt.	De signalen zijn uitgeschakeld. Activeer de signalen (zie In- en uitschakelen van de geluiden).
[-] gaat branden.	De automatische uitschakeling is in werking getreden. Schakel het apparaat uit en weer in.
[E] en een getal gaan branden.	Er heeft zich een fout in het apparaat voorgedaan. Ontkoppel het apparaat enige tijd van de stroomtoevoer. Ontkoppel de zekering uit het elektrische systeem van het huis. Sluit het apparaat opnieuw aan. Als [E] weer gaat branden, neem dan contact op met de klantenservice.

Als u door het volgen van de bovenstaande suggesties het probleem niet kunt oplossen, dient u contact op te nemen met uw vakhandelaar of de klantenservice. Geef de gegevens door van het typeplaatje, een driecijferige code voor de glaskeramische plaat (bevindt zich op de hoek van het glazen oppervlak) en de foutmelding die wordt weergegeven.
Controleer of u het apparaat op de juiste manier gebruikt hebt. Bij onjuist gebruik van het apparaat wordt het bezoek van de technicus van de klantenservice of de vakhandelaar in

Downloaded from www.vanheesborre.be

rekening gebracht, zelfs tijdens de garantieperiode. De instructies over de klantenservice en de garantiebepalingen vindt u in het garantieboekje.

MILIEUBESCHERMING

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, enz. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Downloaded from www.vandeborre.be

FOR PERFECT RESULTS

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

ACCESSORIES AND CONSUMABLES

In the AEG webshop, you'll find everything you need to keep all your AEG appliances looking spotless and working perfectly. Along with a wide range of accessories designed and built to the high quality standards you would expect, from specialist cookware to cutlery baskets, from bottle holders to delicate laundry bags...

Visit the webshop at:
www.aeg-electrolux.com/shop

CONTENTS

19 Safety information
20 Installation instructions
22 Product description
23 Operating instructions
27 Helpful hints and tips
28 Care and cleaning
29 What to do if...
30 Environment concerns

Downloaded from www.vandenborre.be

The following symbols are used in this user manual:

⚠
Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.

ℹ
General information and tips

Environmental information

Subject to change without notice

Downloaded from www.vandenborre.be

SAFETY INFORMATION

For your safety and correct operation of the appliance, read this manual carefully before the installation and use. Always keep these instructions with the appliance also if you move or sell it. The users must fully know the operation and safety functions of the appliance.

Children and vulnerable people safety

WARNING!
Do not let persons, children included, with reduced physical sensory, reduced mental functions or lack of experience and knowledge to use the appliance. They must have supervision or instruction for the operation of the appliance by a person who is responsible for their safety.

- Keep all packaging away from children. There is the risk of suffocation or injury.
- Keep the children away from the appliance during and after the operation, until the appliance is cold.

WARNING!
Activate the child safety device to prevent small children and pets from an accidental activation of the appliance.

Safety during operation

- Remove all packaging, stickers and layers from the appliance before the first use.
- Set the cooking zones to "off" after each use.
- The Risk of burns! Do not put cutlery or saucepan lids on the surface that you cook, as they can become hot.

WARNING!
Fire risk! Too hot fats and oils can occur with ignition very quickly.

Correct operation

- Always monitor the appliance during operation.
- The appliance is only for domestic use!
- Do not use the appliance as a work or a storage surface.
- Do not put or keep very flammable liquids and materials, easy fusible objects (made of plastic or aluminium) on or near the appliance.
- Be careful when you connect the appliance to the near sockets. Do not let the electricity bonds touch the appliance or hot cookware. Do not let the electricity bonds to tangle.

How to prevent a damage to the appliance

- If the objects or cookware fall on the glass ceramic, the surface can be damaged.
- Cookware made of cast iron, cast aluminium or with damaged bottoms can cause scratch of the glass ceramic. Do not move them on the surface.
- Do not let cookware boil dry to prevent the damage to cookware and glass.
- Do not use the cooking zones with empty cookware or without cookware.

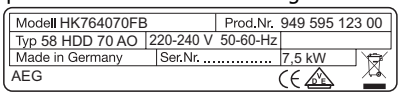
Downloaded from www.vandenborre.be

- Do not put the aluminium foil on the appliance.

WARNING!
If there is a crack on the surface, disconnect power supply to prevent the electrical shock.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before the installation, note down the serial number (Ser. Nr.) from the rating plate. The rating plate of the appliance is on its lower casing.



The Safety Instructions

WARNING!
You must read these!
Make sure that the appliance is not damaged because of transportation. Do not connect a damaged appliance. If it is necessary, speak to the supplier.
Only an authorised servicing technician can install, connect or repair this appliance. Use only original spare parts.
Only use the built-in appliances after you assemble the appliance into correct built-in units and work surfaces that align to the standards.
Do not change the specifications or change this product. Risk of injury and damage to the appliance.
Fully obey the laws, ordinances, directives and standards in force in the country where you use the appliance (safety regulations, recycling regulations, electrical safety rules etc.)!
Keep the minimum distances to other appliances and units!
Install shock protection, for example install the drawers only with a protective floor directly below the appliance!
Keep safe the cut surfaces of the worktop from moisture with a correct sealant!
Seal the appliance to the work top with no space between with a correct sealant!
Keep safe the bottom of the appliance from steam and moisture, e.g. from a dishwasher or oven!
Do not install the appliance adjacent to doors and below windows! If not, when you open the doors or windows they can push off hot cookware from the appliance.

WARNING!
Risk of injury from electrical current. Carefully obey the instructions for electrical connections.

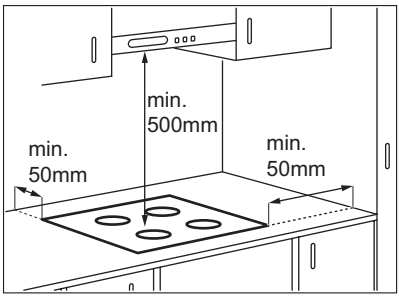
- The electrical mains terminal is live.
- Make electrical mains terminal free of voltage.
- Install correctly to give shock protection.
- Loose and incorrect plug and socket connections can make the terminal become too hot.
- A qualified electrician must install the connections in the clamps correctly.

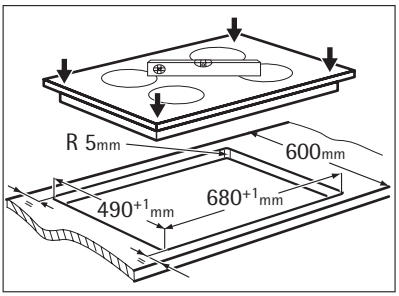
Downloaded from www.vandenborre.be

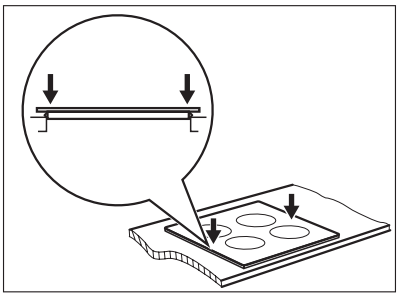
- Use a strain relief clamp on cable.
- Use the correct mains cable of type H05BB-F Tmax 90°C (or higher) for a single phase or two phase connection.
- Replace the damaged mains cable with a special cable (type H05BB-F Tmax 90°C; or higher). Speak your local Service Centre.

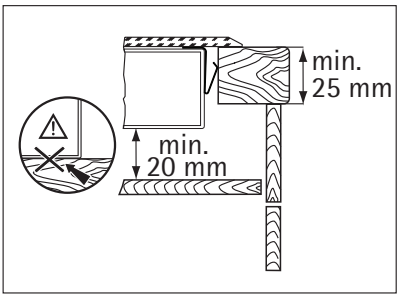
The appliance must have the electrical installation which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm. You must have correct devices to isolate: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

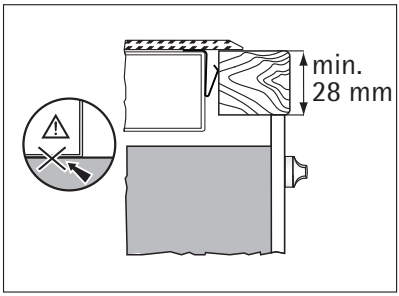
Assembly





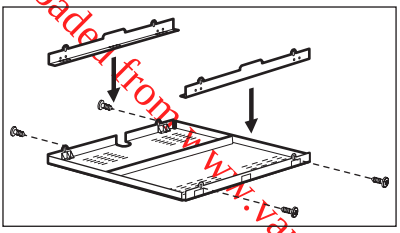






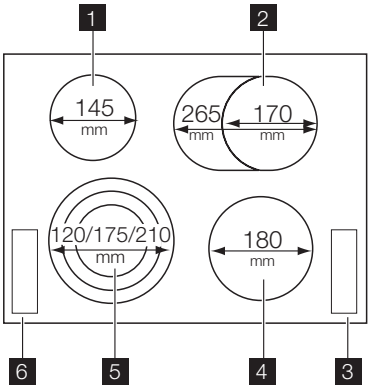
Downloaded from www.vandenborre.be

If you use a protection box (the additional accessory), the protective floor directly below the appliance is not necessary.



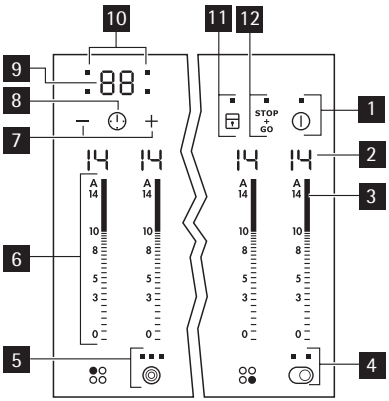
PRODUCT DESCRIPTION

General overview



1 Cooking zone 1200 W
2 Oval zone 1400/2200 W
3 Control panel
4 Cooking zone 1800 W
5 Triple cooking zone 800/1600/2300 W
6 Control panel

Control panel layout



Use the sensor fields to operate the appliance. The displays, indicators and sounds tell which functions operate.

	sensor field	function
1	⏻	It activates and deactivates the appliance.

Downloa

	sensor field	function
2	Heat setting display	It shows the heat setting.
3	A	It activates the Automatic Heat Up function.
4		It activates and deactivates the outer ring.
5		It activates and deactivates the outer rings .
6	Control bar	To set the heat setting.
7	+ / −	It increases or decreases the time.
8		It sets the cooking zone.
9	Timer display	It shows the time in minutes.
10	Cooking zones' indicators of timer	It shows for which zone you set the time.
11		It locks/unlocks the control panel.
12	STOP + GO	It activates and deactivates the STOP+GO function.

Heat setting displays

Display	Description
0	The cooking zone is deactivated.
1 - 14	The cooking zone operates.
u	The STOP + GO function operates.
A	The Automatic Heat Up function operates
E + digit	There is a malfunction.
h / h / h	OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator) : continue cook / stay warm / residual heat.
L	Lock/The Child Safety function operates.
-	The Automatic Switch Of function operates.

OptiHeat Control (3 step Residual heat indicator)

WARNING!
h / h / h The risk of burns from residual heat!

OptiHeat Control shows the level of the residual heat.

OPERATING INSTRUCTIONS

Activation and deactivation

Touch ⏻ for 1 second to activate or deactivate the appliance.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatic Switch Off

The function deactivates the appliance automatically if:

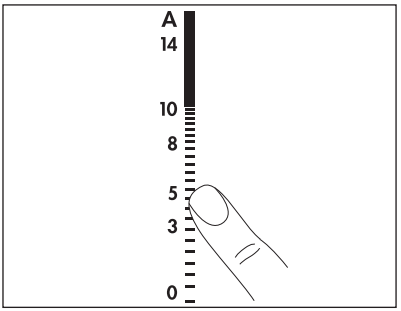
- All cooking zones are deactivated (0).
- You do not set the heat setting after you activate the appliance.
- You spill something or put something on the control panel for more than 10 seconds, (a pan, a cloth, etc.). The sound operates some time and the appliance deactivates. Remove the object or clean the control panel.
- You do not deactivate a cooking zone or change the heat setting. After some time, - comes on and the appliance deactivates. See the table.

The times of Automatic Switch Off

The heat setting	u , 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
The cooking zone deactivates after	6 hours	5 hours	4 hours	1.5 hours

The heat setting

Touch the control bar at the heat setting. Change up or down, if it is necessary. Do not release before you have a correct heat setting.

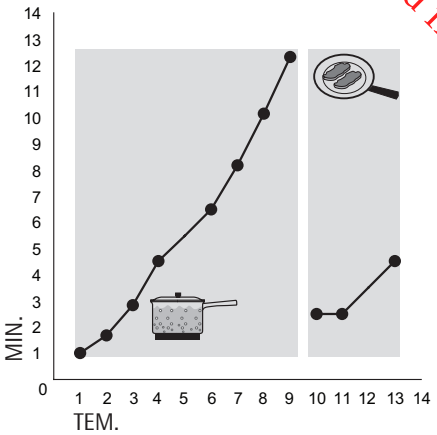


Activation and deactivation of the outer rings

You can adjust the surface you cook to the dimension of the cookware.
To activate the outer ring touch the sensor field ◎ / ⬭ . The indicator comes on. For more outer rings touch the same sensor field again. The subsequent indicator comes on. Do the procedure again to deactivate the outer ring. The indicator goes out.

Downloaded from www.vandenborre.be

Automatic Heat Up



You can get a necessary heat setting in a shorter time if you activate the Automatic Heat Up function. This function sets the highest heat setting for some time (see the illustration), and then decreases to the necessary heat setting.
To start the Automatic Heat Up function for a cooking zone:

1. Touch A ([A] comes on in the display).
2. Immediately touch the necessary heat setting. After 3 seconds [A] comes on in the display.

To stop the function change the heat setting.

Timer

Count Down Timer

Use the Count Down Timer to set how long the cooking zone operates for only this one time.
Set the Count Down Timer after the selection of the cooking zone.
You can set the heat setting before or after you set the timer.

- **To set the cooking zone:**touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the Count Down Timer:** touch + of the timer to set the time (00 - 99 minutes). When the indicator of the cooking zone start to flash slow, the time counts down.
- **To see the remaining time:** set the cooking zone with ⏲ . The indicator of the cooking zone starts to quickly. The display shows the remaining time.
- **To change the Count Down Timer:**set the cooking zone with ⏲ touch + or — .
- **To deactivate the timer:** set the cooking zone with ⏲ . Touch — . The remaining time counts back to 00 . The indicator of the cooking zone goes out. To deactivate you can also touch + and — at the same time.

When the countdown comes to an end, the sound operates and 00 flashes. The cooking zone deactivates.

Downloaded from www.vandenborre.be

- **To stop the sound:** touch ⏲

CountUp Timer (The count up timer)

Use the CountUp Timer to monitor how long the cooking zone operates.

- **To set the cooking zone (if more than 1 cooking zone operate):** touch ⏲ again and again until the indicator of a necessary cooking zone comes on.
- **To activate the CountUp Timer:** touch — of the timer UP comes on. When the indicator of the cooking zone starts to flash slow, the time counts up. The display switches between UP and counted time (minutes).
- **To see how long the cooking zone operates:** set the cooking zone with ⏲. The indicator of the cooking zone starts to flash quickly. The display shows the time that the cooking zone operates.
- **To deactivate the CountUp Timer:** set the cooking zone with ⏲ and touch + or — to deactivate the timer. The indicator of the cooking zone goes out.

Minute Minder

You can use the timer as a **Minute Minder** while the cooking zones do not operate. Touch ⏲. Touch + or — of the timer to set the time. When the time comes to an end, the sound operates and 00 flashes.

- **To stop the sound:** touch ⏲

STOP+GO

The STOP+GO function sets all cooking zones that operate to the lowest heat setting (u).
When STOP+GO operates, you cannot change the heat setting.
The STOP+GO function does not stop the timer function.

- **To activate** this function touch STOP+GO. The symbol u comes on.
- **To deactivate** this function touch STOP+GO. The heat setting that you set before comes on.

Lock

When the cooking zones operate, you can lock the control panel, but not ⏻. It prevents an accidental change of the heat setting.
First set the heat setting.
To start this function touch 🔒. The symbol L comes on for 4 seconds.
The Timer stays on.
To stop this function touch 🔒. The heat setting that you set before comes on.
When you stop the appliance, you also stop this function.

The child safety device

This function prevents an accidental operation of the appliance.

To activate the child safety device

- Activate the appliance with ⏻. **Do not set the heat settings.**
- Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol L comes on.
- Deactivate the appliance with ⏻.

To deactivate the child safety device

- Activate the appliance with ⏻. **Do not set the heat settings.** Touch 🔒 for 4 seconds. The symbol 0 comes on.

Downloaded from www.vandenborre.be

- Deactivate the appliance with ⏻.

To override the child safety device for only one cooking time

- Activate the appliance with ⏻. The symbol 🔒 comes on.
- Touch ⊟ for 4 seconds. Set the heat setting in 10 seconds. You can operate the appliance.
- When you deactivate the appliance with ⏻, the child safety device operates again.

OffSound Control (Deactivation and activation of the sounds)

Deactivation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊟ for 3 seconds. 60 comes on, the sound is on. Touch +, 61 comes on, the sound is off.
When this function operates, you can hear the sounds only when:

- you touch ⏻
- the Minute Minder comes down
- the Count Down Timer comes down
- you put something on the control panel.

Activation of the sounds

Deactivate the appliance.
Touch ⏻ for 3 seconds. The displays come on and go out. Touch ⊟ for 3 seconds. 61 comes on, because the sound is off. Touch +, 60 comes on. The sound is on.

HELPFUL HINTS AND TIPS

Cookware

- The bottom of the cookware must be as thick and flat as possible.
- Cookware made of enamelled steel and with aluminium or copper bottoms can cause the colour change on the glass-ceramic surface.

Energy saving

- If it is possible, always put the lids on the cookware.
- Put cookware on a cooking zone before you start it.
- Stop the cooking zones before the end of the cooking time to use residual heat.
- The bottom of pans and cooking zones must have the same dimension.

Öko Timer (Eco Timer)

To save the energy, the heater of the cooking zone deactivates before the count down timer signal. The difference in the operation time is depends of the heat setting level and the time you cook.

The examples of cooking applications

The data in the table is for guidance only.

Downloa

Heat setting	Use to:	Time	Hints
⏑ 1	Keep cooked foods warm	as necessary	Put a lid on a cookware.
1-3	Hollandaise sauce, melt: butter, chocolate, gelatine	5-25 min	Mix from time to time.
1-3	Solidify: fluffy omelettes, baked eggs	10-40 min	Cook with a lid on.
3-5	Simmer rice and milkbased dishes, heating up ready-cooked meals	25-50 min	Add the minimum two times as much liquid as rice, mix milk dishes at some point of the procedure through.
5-7	Steam vegetables, fish, meat	20-45 min	Add some tablespoons of liquid.
7-9	Steam potatoes	20-60 min	Use max. ¼ l water for 750 g of potatoes.
7-9	Cook larger quantities of food, stews and soups	60-150 min	Up to 3 l liquid plus ingredients.
9-12	Gentle fry: escalope, veal cordon bleu, cutlets, rissoles, sausages, liver, roux, eggs, pancakes, doughnuts	as necessary	Turn halfway through.
12-13	Heavy fry, hash browns, loin steaks, steaks	5-15 min	Turn halfway through.
14	Boil large quantities of water, cook pasta, sear meat (goulash, pot roast), deep fry chips.		

Information on acrylamides

Important! According to the newest scientific knowledge, if you brown food (specially the one which contains starch), acrylamides can pose a health risk. Thus, we recommend that you cook at the lowest temperatures and do not brown food too much.

CARE AND CLEANING

Clean the appliance after each use.
Always use cookware with clean bottom.

WARNING!
The sharp objects and abrasive cleaning agents can cause damage to the appliance.
For your safety, do **not** clean the appliance with steam cleaners or high-pressure cleaners.

Scratches or dark stains on the glass-ceramic cause no effect on how the appliance operates.

Downloaded from www.vandenborre.be

To remove the dirt:

1. – **Remove immediately:**melted plastic, plastic foil, and food with sugar. If not, the dirt can cause damage to the appliance. Use a special scraper for the glass . Put the scraper on the glass surface at an acute angle and move the blade on the surface .
   – **Remove after the appliance is sufficiently cool:**limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaning agent for glass ceramic or stainless steel.
2. Clean the appliance with a moist cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

WHAT TO DO IF...

Problem	Possible cause and remedy
You cannot activate the appliance or operate it.	• Activate the appliance again and set the heat setting in 10 seconds. • You touched 2 or more sensor fields at the same time. Only touch one sensor field. • The Child Safety Device or the Lock or Stop+Go operates. See the chapter Operating instructions. • There is water or fat stains on the control panel. Clean the control panel.
A Sound operates and the appliance deactivates. A sound operates when the appliance is deactivated.	You put something on one or more sensor fields. Remove the object from the sensor fields.
The appliance deactivates.	You put something on the ⏻. Remove the object from the sensor field.
The residual heat indicator does not comes on.	The cooking zone is not hot because it operated only for a short time. If the cooking zone should be hot, speak to the service centre.
The Automatic Heat Up function does not operate.	• There is still residual heat on the cooking zone. Let the cooking zone become sufficiently cool. • The highest heat setting is set. The highest heat setting has the same power as the Automatic Heat Up function.
You cannot activate the outer ring.	Activate the inner ring first.
The sensor fields become hot.	The cookware is too large or you out it too near to the controls. Put large cookware on the rear cooking zones if it is necessary.
There is no signal when you touch the panel sensor fields.	The signals are deactivated. Activate the signals (see OffSound Control).
[-] comes on	The Automatic Switch Off operates. Deactivate the appliance and activate it again.

Downloa

Problem	Possible cause and remedy
E and number comes on.	There is an error in the appliance. Disconnect the appliance from the electrical supply for some time. Disconnect the fuse from the electrical system of the house. Connect again. If E comes on again, speak to the service centre.

If you tried the above solutions and cannot repair the problem, speak to your dealer or the customer service. Give the data from the rating plate, three digit letter, code for the glass ceramic (it is in the corner of the glass surface) and an error message that comes on. Make sure, you operated the appliance correctly. If not the servicing by a customer service technician or dealer will not be free of charge, also during the warranty period. The instructions about the customer service and conditions of guarantee are in the guarantee booklet.

w.vanheerde.be

ENVIRONMENT CONCERNS

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Downloaded from www.vandenborre.be

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir la meilleure performance pour une longue durée, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas sûrement pas sur d'autres appareils. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...

Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg-electrolux.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

SOMMAIRE

33 Consignes de sécurité
34 Instructions d'installation
37 Description de l'appareil
38 Notice d'utilisation
42 Conseils utiles
44 Entretien et nettoyage
44 En cas d'anomalie de fonctionnement
46 En matière de protection de l'environnement

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:

⚠
Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.

ⓘ
Informations générales et conseils

Informations écologiques

Sous réserve de modifications

Downloaded from www.vandenborre.be

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.

AVERTISSEMENT
Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas de couverts ou de couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.

AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ! Surveillez attentivement la cuisson lors de friture dans l'huile ou la graisse : les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.
- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en

Downloaded from www.vandendoore.be

contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique. Ils risqueraient de l'endommager.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Ne les faites pas glisser sur la surface vitrocéramique.
- Ne faites pas « brûler » les récipients et ne laissez pas leur contenu s'évaporer en totalité.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez pas du papier aluminium sur l'appareil.

AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.**La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**

Modell HK764070FB		Prod.Nr. 949 595 123 00	
Typ 58 HDD 70 AO	220-240 V 50-60-Hz		
Made in Germany	Ser.Nr.	7,5 kW	
AEG			

Downloaded from www.vandenborre.be

Les consignes de sécurité

AVERTISSEMENT

Lisez-les attentivement !

Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez jamais un appareil endommagé. Si celui-ci est endommagé, contactez votre magasin vendeur.

Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.

Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.

Ne modifiez pas et n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Si vous ne respectez pas cette consigne, l'appareil peut être endommagé et vous risquez vous-même d'être blessé.

L'installation doit être conforme à la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays de résidence (consignes de sécurité électro-techniques et réglementation, recyclage conforme et réglementaire, etc.).

Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils.

La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.

Protégez les surfaces de la découpe du plan de travail contre l'humidité en plaçant un joint d'étanchéité dans les rainures du plan de travail.

Le joint comble les fentes entre le plan de travail et l'appareil.

Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !

N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre. Sinon, les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.

AVERTISSEMENT

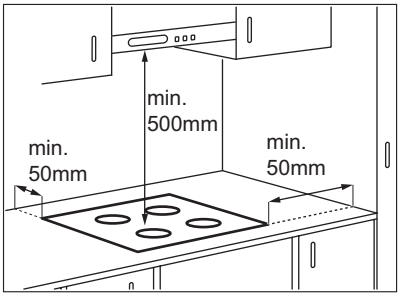
Le courant électrique peut provoquer des blessures. Les opérations d'installation et de branchement ne doivent être réalisées que par un professionnel qualifié.

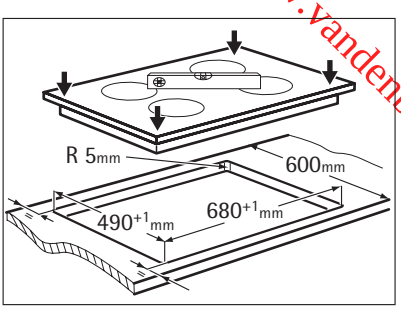
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90°C ou de calibre supérieur). Adressez-vous au service après-vente de votre magasin vendeur.

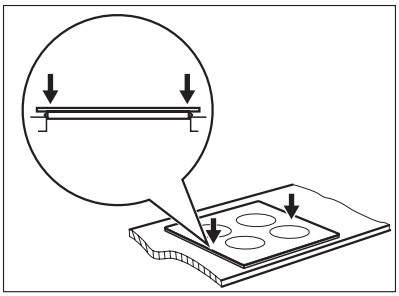
Downloaded from www.vandenborre.be

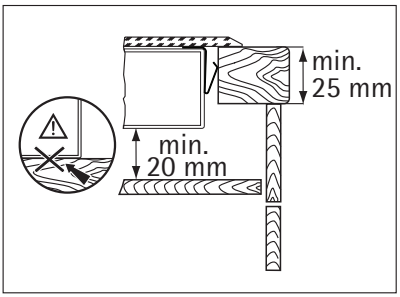
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

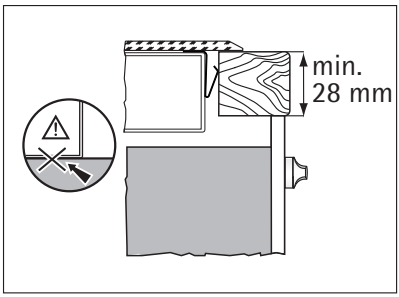
Montage



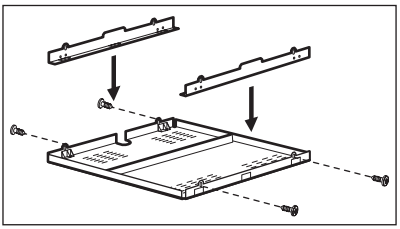








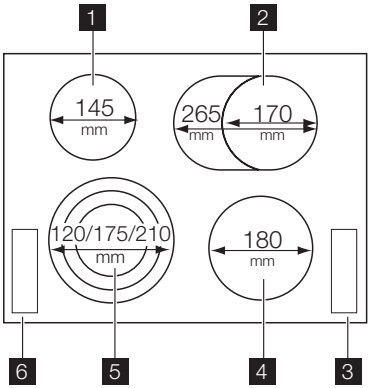
Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option), la plaque de protection qui se fixe directement sous l'appareil n'est pas nécessaire.



Downloaded from www.vanenborre.be

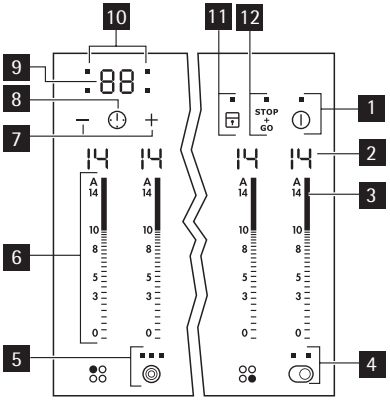
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson 1200 W
2 Zone de cuisson ovale 1400/2200 W
3 Bandeau de commande
4 Zone de cuisson 1800 W
5 Zone de cuisson à triple circuit 800/1600/2300 W
6 Bandeau de commande

Description du bandeau de commande



Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Les voyants et les signaux sonores confirment l'activation des fonctions sélectionnées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Elle met en fonctionnement ou à l'arrêt l'appareil.
2	Indicateur du niveau de cuisson	Il affiche le niveau de cuisson.
3	A	Il active la fonction de cuisson automatique.
4	◯	Il met en fonctionnement ou à l'arrêt le circuit extérieur.
5	◎	Il met en fonctionnement ou à l'arrêt les circuits extérieurs.
6	Bandeau de commande	Pour régler le niveau de cuisson.

Downloa

	touche sensitive	fonction
7	+ / −	Il augmente ou diminue de la durée.
8	⏻	Il règle la zone de cuisson.
9	Affichage du minuteur	Il affiche la durée en minutes.
10	Voyants du minuteur des zones de cuisson	Il affiche la zone à laquelle se réfère la durée sélectionnée.
11	🔒	Il verrouille/déverrouille le bandeau de commande.
12	STOP+GO	Il active ou désactive la fonction STOP+GO.

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est à l'arrêt
1 - 14	La zone de cuisson est en fonctionnement
u	La fonction STOP+GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique fonctionne.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
H / h / h	OptiHeat Control (Voyant de chaleur résiduelle à trois niveaux) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La fonction Verrouillage/Sécurité Enfant fonctionne.
-	Le dispositif automatique de commutation de fonction est activé.

OptiHeat Control (3 niveaux de chaleur résiduelle)

AVERTISSEMENT
H \ h \ h La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle.

NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

Appuyez sur ⏻ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

- Toutes les zones de cuisson sont mises à l'arrêt (0).
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir mis la table en fonctionnement.
- Vous renversez quelque chose ou mettez quelque chose sur le bandeau de commande pendant plus de 10 secondes (une casserole, un chiffon, etc). Un signal sonore retentit

Downloaded from ww

pendant un court instant, et la table de cuisson se met à l'arrêt. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.

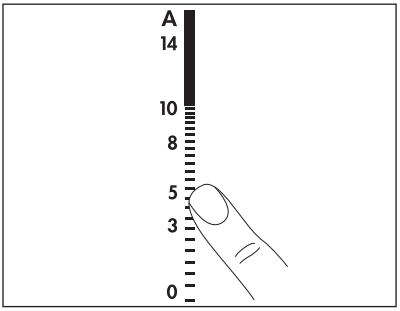
- La zone de cuisson n'est pas mise à l'arrêt ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, [-] s'affiche et la table de cuisson se met à l'arrêt. Voir tableau.

Les durées d'arrêt automatique

Niveau de cuisson	[u], [1] - [3]	[4] - [7]	[8] - [9]	[10] - [14]
La zone de cuisson se désactive après	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heure

Niveau de cuisson

Sur le bandeau de commande, appuyez sur le niveau de cuisson souhaité. Augmentez ou diminuez le niveau, si nécessaire. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint.

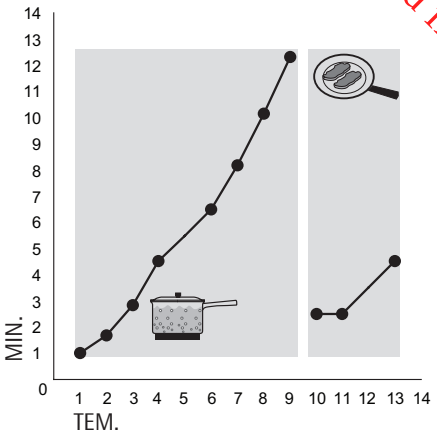


Activation et désactivation des circuits de cuisson extérieurs

Vous pouvez adapter la surface de cuisson à la dimension du récipient.
Pour activer le circuit de cuisson extérieur, appuyez sur la touche sensitive ◎ / ◯ . Le voyant s'allume. Pour activer plusieurs circuits de cuisson extérieurs, appuyez de nouveau sur la même touche sensitive. Le voyant correspondant s'allume.
Répétez la procédure ci-dessus pour désactiver le circuit de cuisson extérieur. Le voyant de contrôle s'éteint.

Downloaded from www.vandenborre.be

Démarrage automatique



On peut obtenir plus rapidement la température de cuisson choisie en activant la fonction de démarrage automatique. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir le diagramme) puis redescend à la température sélectionnée.
Activation de la fonction de démarrage automatique pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur la touche A (A s'allume).
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes A s'affiche.

Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.
Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour régler la zone de cuisson :** appuyez sur ⏲ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲. Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique le temps restant.
- **Pour modifier la durée souhaitée du minuteur :**sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de ⏲, appuyez sur + ou —.
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏲. Appuyez sur —. Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Downloaded from www.vandenborre.be

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏻

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour sélectionner la zone de cuisson (si plus d'une seule zone de cuisson fonctionne) :** appuyez sur ⏻ à plusieurs reprises jusqu'à ce que le voyant de la zone de cuisson souhaitée s'allume.
- **Pour activer CountUp Timer:**appuyez sur la touche — du minuteur, UP s'affiche. Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le minuteur s'active. L'affichage alterne entre UP et le temps écoulé (minutes).
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche ⏻ . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec ⏻ et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur ⏻ . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur ⏻

STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud (⏑).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .
La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le symbole ⏑ s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO . Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche ⏻ . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le symbole 🔒 s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur 🔒 . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Downloaded from www.vandenborre.be

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec ⏻. **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur ⊟ pendant 4 secondes. Le symbole [L] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec ⏻. **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur ⊟ pendant 4 secondes. Le symbole [L] s'allume.
- Désactivez l'appareil avec ⏻.

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec ⏻. Le symbole [L] s'allume.
- Appuyez sur ⊟ pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec ⏻, la sécurité enfants est à nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur ⊟ pendant 3 secondes. [60] s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur +, [61] s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur ⏻
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur ⏻ pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur ⊟ pendant 3 secondes. [61] s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur +, [60] s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES

Récipients de cuisson

- Le fond du récipient de cuisson doit être lisse, propre et sec, aussi plat et épais que possible avant chaque utilisation.
- Les récipients de cuisson avec un fond en émail, en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des traces sur les zones de cuisson vitrocéramiques.

Downloaded from www.vandenborre.be

Économie d'énergie

- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson avant la fin du temps de cuisson pour utiliser la chaleur résiduelle.
- Veillez à ce que le fond du plat de cuisson corresponde à la dimension du foyer de cuisson.

Öko Timer (Minuteur Eco)

Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
⊔ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	au besoin	Placer un couvercle sur le plat de cuisson.
1-3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Mélanger de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide.
7-9	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.

Downloa

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

ww.vandenborre.be

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.

AVERTISSEMENT
Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil.
Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.

Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** le plastique fondu, les feuilles plastique et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil s'est suffisamment refroidi, enlevez** :les cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause possible et solution
Vous ne réussissez pas à mettre l'appareil en fonctionnement.	• Remettez l'appareil en marche et réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent. • Vous avez effleuré 2 touches sensitives ou plus en même temps. N'effleurez qu'une seule touche sensitive à la fois. • La Sécurité enfants ou la fonction Stop+Go est activée. Voir le chapitre Utilisation de l'appareil. • Il y a de l'eau ou des projections de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.

Downloa

Problème	Cause possible et solution
Un signal sonore retentit, l'appareil se met automatiquement à l'arrêt. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est à l'arrêt.	Vous avez recouvert une ou plusieurs zones sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.
L'appareil s'arrête.	Vous avez posé un objet sur le ⏻. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude car elle n'a été activée que pendant un court laps de temps. Si la zone de cuisson est censée être chaude, faites appel à votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	• La zone de cuisson est encore chaude. Laissez refroidir la zone de cuisson. • Le niveau de cuisson maximum est réglé. Le niveau de cuisson maximum offre la même puissance que la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Il est impossible d'activer le circuit de cuisson extérieur.	Activez le circuit intérieur d'abord.
Les touches sensitives commencent à chauffer.	Le récipient de cuisson est trop grand ou vous l'avez posé trop près des commandes. Placez les casseroles de grande taille sur les zones de cuisson arrière, si nécessaire.
Aucun signal sonore quand vous appuyez sur les touches sensitives.	Les signaux sont désactivés. Activez les signaux (cf. commande sans son).
[-] s'allume.	L'arrêt automatique est activé. Mettez l'appareil à l'arrêt puis remettez-le en fonctionnement.
[E] et un chiffre s'affiche.	L'appareil présente une anomalie. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Reconnectez-le. Si [E] s'affiche à nouveau, contactez le service après-vente.

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre magasin vendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéramique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.

Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

Downloaded from www.vandenborre.be

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Downloaded from www.vandenborre.be

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...

Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg-electrolux.com/shop

Downloaded from www.vandenborre.be

INHALT

49 Sicherheitshinweise
50 Montageanleitung
53 Gerätebeschreibung
54 Gebrauchsanweisung
58 Praktische Tipps und Hinweise
59 Reinigung und Pflege
60 Was tun, wenn ...
61 Umwelttipps

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:

⚠
Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden

ℹ
Allgemeine Hinweise und Ratschläge

Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten

Downloaded from www.vandenborre.be

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.

WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie kein Besteck und keine Deckel auf die Oberfläche, auf der Sie kochen, da diese heiß werden können.

WARNUNG!
Brandgefahr!Überhitzte Fette und Öle können sich sich sehr schnell entzünden.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.
- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

Downloaded from www.vanbenborre.be

Vermeiden von Schäden am Gerät

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Schieben Sie sie nicht auf der Oberfläche hin und her.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Aluminiumfolie auf das Gerät.

WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG

Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell HK764070FB		Prod.Nr. 949 595 123 00
Typ 58 HDD 70 AO	220-240 V 50-60-Hz	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,5 kW
AEG		

Downloaded from www.vanden-borre.be

Sicherheitshinweise

WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich bei Bedarf an den Lieferanten.
Das Gerät darf nur von einem Servicetechniker einer autorisierten Kundendienststelle aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, elektrotechnische Sicherheitsregeln usw.) sind unbedingt einzuhalten.
Halten Sie die Mindestabstände zu anderen Geräten ein!
Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Bodenschutz direkt unter dem Gerät installiert werden.
Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
Das Kochfeld muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können.
Das Gerät darf nicht direkt neben Türen oder unter Fenstern installiert werden! Andernfalls könnten Sie beim Öffnen der Tür oder des Fensters versehentlich heißes Kochgeschirr vom Gerät herunterstoßen.

WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch elektrischen Strom. Beachten Sie genau sämtliche Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

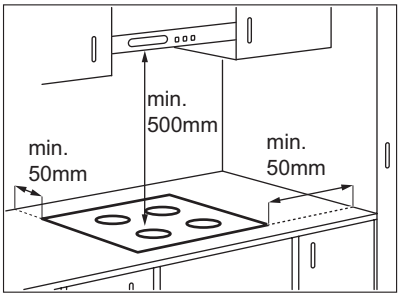
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

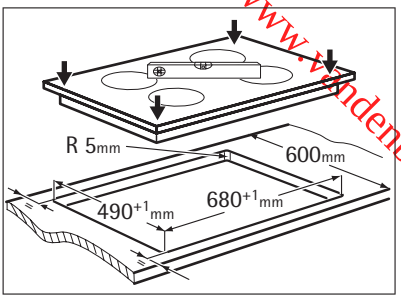
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.

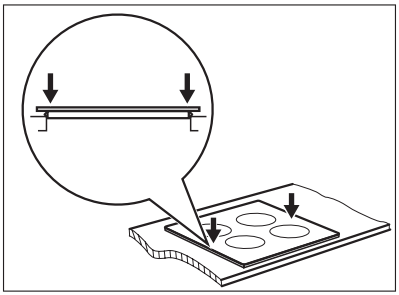
Downloaded from www.vandenborre.be

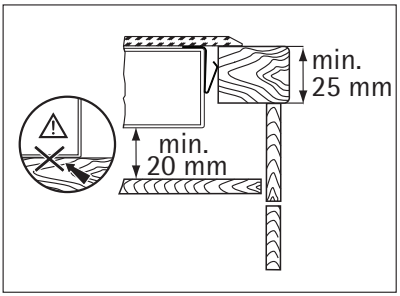
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

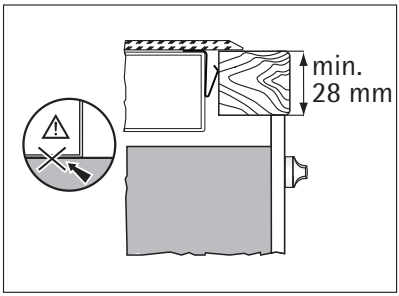
Montage



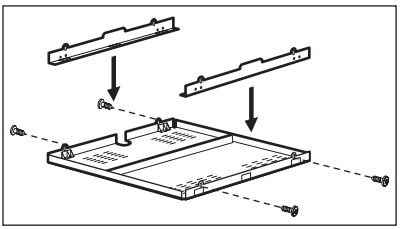








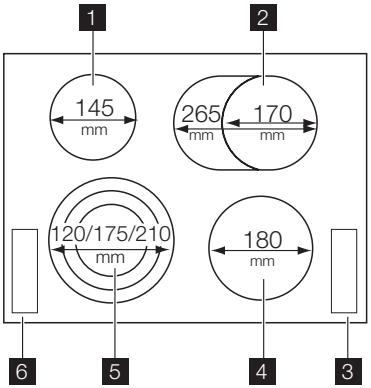
Wenn Sie einen Schutzkasten (zusätzliches Zubehör) verwenden, ist der Bodenschutz direkt unter dem Gerät nicht erforderlich.



Downloaded from www.vandenborre.be

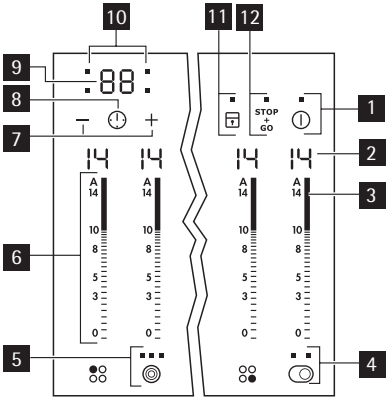
GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



1 Kochzone 1200 W
2 Ovale Kochzone 1400/2200 W
3 Bedienfeld
4 Kochzone 1800 W
5 Dreikreis-Kochzone 800/1600/2300 W
6 Bedienfeld

Bedienfeldanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Die Anzeigen, Kontrolllampen und akustischen Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	Kochstufenanzeige	Zeigt die Kochstufe an.
3	A	Aktiviert die Ankochautomatik.
4	◯	Ein- und Ausschalten des äußeren Kreises.
5	◎	Ein- und Ausschalten der äußeren Kreise.
6	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
7	+ / −	Verlängerung oder Verkürzung der Zeit.

Downloa

	Sensorfeld	Funktion
8	⏻	Auswahl der Kochzone.
9	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
10	Kochzonen-Anzeigen des Timers	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt wurde.
11	🔒	Verriegelung/Entriegelung des Bedienfelds.
12	STOP+GO	Ein- und Ausschalten der Funktion STOP+GO.

ndorre.be

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP+GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
H / h / r	OptiHeat Control (3-stufige Restwärmeanzeige): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme
L	Die Sperre/Kindersicherung ist eingeschaltet.
-	Die Abschaltautomatik ist in Funktion.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)

⚠ **WARNUNG!**
H / h / r Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⏻ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Gerät in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet (0).
- Nach dem Einschalten des Kochfelds wird keine Kochstufe gewählt.
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken das Bedienfeld länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.

Downloaded fro

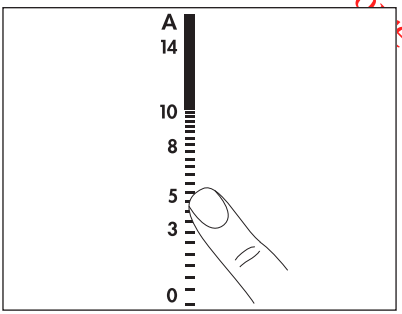
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einiger Zeit leuchtet [-] auf und das Gerät schaltet sich aus. Siehe Tabelle.

Reaktionszeiten der Abschaltautomatik

Die Kochstufeneinstellung	[u], [1] - [3]	[4] - [7]	[8] - [9]	[10] - [14]
Die Kochzone wird ausgeschaltet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe einstellen

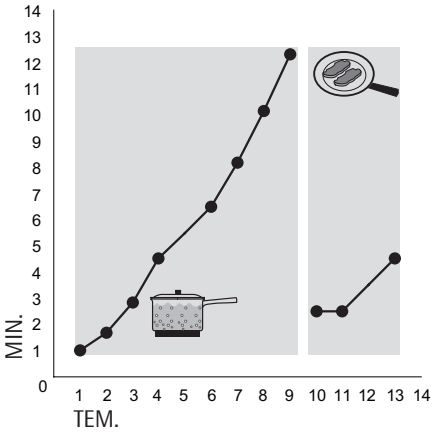
Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Erhöhen oder reduzieren Sie die Kochstufe bei Bedarf. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist.



Ein- und Ausschalten der äußeren Heizkreise

Die Kochflächen können an die Größe des Kochgeschirrs angepasst werden.
Berühren Sie das Sensorfeld ◎ / ⬭, um den äußeren Heizkreis einzuschalten. Die Anzeige leuchtet auf. Wenn Sie weitere äußere Heizkreise einschalten möchten, berühren Sie das Sensorfeld nochmals. Die entsprechende Kontrolllampe leuchtet auf.
Wiederholen Sie den Vorgang, um den äußeren Heizkreis auszuschalten. Die Kontrolllampe erlischt.

Ankochautomatik



Downloaded from www.vandenborre.be

Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.
So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie A (A erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden leuchtet A auf dem Display.

Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswahl der Kochzone:**Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **Anzeigen der verbleibenden Zeit:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die verbleibende Zeit an.
- **Einstellung des Kurzzeitmessers ändern:**Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ , berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswahl der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone eingeschaltet ist):**Berühren Sie ⏲ wiederholt, bis sich die Anzeige der gewünschten Kochzone einschaltet.
- **So aktivieren Sie CountUp Timer:**Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol ⏲ aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie denCountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit ⏲ aus und berühren Sie + oder — , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Downloaded from www.vandenborre.be

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie ⏲. Berühren Sie das Symbol + oder − des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie ⏲

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Das Symbol u leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO . Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld ⏻ . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie 🔒 zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie 🔒 zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.** Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⏻ ein. Das Symbol L leuchtet.
- Berühren Sie 🔒 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⏻ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

Downloaded from www.vandenborre.be

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 60 leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie +, 61 leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⏻
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⏻ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 🔒 3 Sekunden lang. 61 leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, 60 leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE

Kochgeschirr

- Der Boden des Kochgeschirrs sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Kochgeschirr aus Stahlemaille oder mit Aluminium- oder Kupferböden kann Verfärbungen der Glaskeramikoberfläche verursachen.

Energie sparendes Kochen

- Verwenden Sie das Kochgeschirr, wenn möglich, immer mit Deckel.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.
- Schalten Sie die Kochzonen bereits vor dem Ende des Garvorgangs aus und nutzen Sie die Restwärme.
- Der Boden des Kochgeschirrs und die verwendete Kochzone sollten gleich groß sein.

Öko Timer (Öko-Timer)

Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
⏑ 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.

Downloa

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
1-3	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren.
1-3	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen.
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Mi n	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.

WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

Downloaded from www.vandenborre.be

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:**geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Entfernen, nachdem sich das Gerät ausreichend abgekühlt hat:**Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastensperre oder Stop+Go ist aktiv. Siehe Abschnitt „Bedienung des Geräts". • Wasser oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Reinigen Sie das Bedienfeld.
Es wird ein akustisches Signal ausgegeben und das Gerät wird ausgeschaltet. Bei ausgeschaltetem Gerät ist ein Signalton zu hören.	Ein oder mehrere Sensorfelder wurden bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf ⏻ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Der äußere Heizkreis lässt sich nicht einschalten.	Schalten Sie zuerst den inneren Heizkreis ein.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist deaktiviert. Aktivieren Sie den Signalton (siehe Einschalten des Signaltons).

Downloa

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[E] und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Netz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an. Wenn [E] erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den Code aus drei Buchstaben für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

.doore.be

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

Downloaded from www.vandenborre.be

Downloaded from www.vandenborre.be

www.aeg-electrolux.com/shop

892934493-A-452010

CE

Downloaded from www.vandenborre.be